современная кулинария

десерты

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Сладкая выпечка и десерты были и остаются любимыми и популярными блюдами домашней кулинарии. Рецепты самых известных десертов как русской, так и мировой кухни представлены в этой книге, составленной лучшими московскими шеф-поварами. Здесь вы найдете как несложные в приготовлении блюда, так и настоящие сладкие «шедевры», над которыми стоит потрудиться, зато и результат приятно удивит вас, ваших близких и гостей.

- Десерты. Оригинальные рецепты от профессионалов
  -
  -
  - Сладкая выпечка
    - Пирог из инжира
    - Банановый пирог
    - Пирог с лимоном и грушей
    - Пирог с вишней, маком и грушей
    - Пирог с ревенем и яблоками
    - Пирог с яблоками, тыквой и творогом
    - Яблочный тарт татен
    - Кростата с лимонным кремом
    - Кростата с малиной и клубникой
    - Вишневая шарлотка
    - Пряный кекс
    - Маффины с орехами и абрикосами
    - Медовик
    - Яблочный штрудель с корицей
    - Апельсиновые бискотти
    - Бискотти
    - Мильфей с малиной
    - Торт «Киевский»
    - Эклеры
    - Макарон
    - Пряники с сахарной глазурью
  - Десерты
    - Канапе из клубники и ананаса
    - Сыр маскарпоне с малиной
    - Сыр маскарпоне с голубикой
    - Сыр маскарпоне с клубникой
    - Тирамису
    - Компот из малины с шоколадным кремом

- Черная смородина в сиропе со сливками
- Цитрусы с малиновым кремом
- Пюре из абрикосов со сливками
- Яблоко, запеченное с медом и кардамоном
- Яблочные оладьи с граппой
- Карпаччо из ананаса
- Тартар из клубники со взбитыми сливками
- Домашнее мороженое
- Семифредо с малиной и шоколадом
- Кассата
- Мусс из клубники с мороженым
- Банановый мусс с тертым шоколадом
- Творожная запеканка с абрикосами
- Дольки яблок, томленные в меду с черноплодной рябиной
- Фруктовый салат с ванильным мороженым и базиликом
- Фруктовый салат в арбузе
- Фруктовый салат в апельсине
- Лукошко из дыни с ягодами и мороженым
- Яблочный салат с брусничным вареньем
- Фруктово-ягодное желе с мятой
- Ризотто с яблоками и белым шоколадом
- Рисовый пудинг с шафраном
- Шоколадный соус с кардамоном
- Крем-брюле
- Бланманже клубнично-ванильное
- Панакотта
- Пастила
- Козинаки
- Трюфели
- Безе

○ Варенья и джемы
- Ягодное варенье с корицей, гвоздикой и ванилью
- Сливы с коньяком
- Груши с медом и корицей
- Джем из клюквы и яблок
- Виноградный джем
- Варенье из лимонов
- Малиновое варенье
- Варенье из арбузных корок

Десерты. Оригинальные рецепты от профессионалов

© ООО «Шефик», 2013
© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2013
© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес, 2014

* * *

Хотя десерты, которые мы все так любим, хороши и сами по себе, как самостоятельные блюда, чаще всего они подаются в конце обеда или праздничного застолья. Как в опере или спектакле важна финальная сцена, придающая законченность действию, так и в правильно организованном обеде обязательно должно быть место для завершающего «аккорда» – десерта. Поданный «под занавес», он, как правило, бывает сладким (хотя кулинарные традиции некоторых стран предполагают несладкие десерты: классический пример – «сырная тарелка» во Франции).

После закусок и салатов, после основного блюда (а иногда и не одного!) аппетит уже утолен, и хочется попробовать что-то поистине изысканное… Недаром повара-кондитеры пользуются особым уважением среди коллег по профессии. Быстро поджарить хороший кусок мяса, чуть присыпав его солью и специями, и подать тому, кто хорошо проголодался, заслужив при этом благодарность, – не так уж и сложно. А попробуйте-ка приготовить нежнейшее бланманже или крем-брюле, тающие во рту миндальные пирожные макарон или настоящее домашнее мороженое, чтобы их вкус запомнился пресыщенному гостю настолько, чтобы он, в ожидании новых восхитительных ощущений, вернулся в ресторан снова, – это задача, пожалуй, посложнее будет!

Впрочем, далеко не все десерты требуют высокого профессионального мастерства и каких-либо специальных навыков, и любой рецепт, если есть желание, обязательно будет освоен. Главное – верить в свои силы, по-настоящему любить готовить и не бояться экспериментировать.

В книге представлены рецепты сладкой выпечки и десертов как русской, так и мировой кухни. Здесь вы найдете настоящую

классику – русские пряники и пастилу, кавказские козинаки и виноградный джем, французские эклеры, мильфей, бланманже и многое другое. Хотя рецепты разработаны лучшими московскими шеф-поварами, все они адаптированы для приготовления на домашней кухне

Сладкая выпечка

Пирог из инжира

249 ккал

1 ч

Инжир свежий – 15 шт.
Мед – 20 г
Корица молотая – 4 г
Ваниль – 1/2 стручка
Гвоздика – 4 бутончика
Сливочное масло – 65 г
Сахар – 50 г
Мука – 250 г
Разрыхлитель теста – 5 г
Яйцо – 1 шт.

Инжир разрезать пополам.

В сотейник влить мед, добавить корицу, ваниль и гвоздику, довести до кипения и процедить.

Сливочное масло перемешать с сахаром, добавить мед. Муку соединить с разрыхлителем и добавить в масляно-медовую массу. Все перемешать до однородности.

Керамическую форму промазать сливочным маслом и выложить в нее тесто, сверху выложить половинки инжира. Запечь в духовке при 150 °С в течение 45 минут.

Банановый пирог

289 ккал

1 ч + охлаждение

Мука – 250 г
Разрыхлитель – 30 г
Сливочное масло – 160 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 150 г
Сметана – 125 г
Ванилин – щепотка
Бананы – 2–3 шт.

Для карамели

Сливочное масло – 60 г
Сахар – 100 г

В глубокую миску высыпать муку, добавить разрыхлитель, перемешать. Охлаж денное сливочное масло натереть на терке, добавить к муке и растереть руками в мелкую крошку.

В отдельной миске взбить яйцо и сахар. Добавить сметану, перемешать. Полученную массу влить в миску с мукой, добавить ванилин и замесить тесто. Убрать его в холодильник на 30–40 минут.

Приготовить карамель: поставить форму для выпечки на огонь, выложить в нее сливочное масло, растопить. Всыпать сахар, перемешать, растопить и поджаривать, пока карамель не станет светло-коричневого цвета.

Бананы очистить, нарезать кружочками. Снять форму с карамелью с огня, выложить в нее кусочки бананов, заполняя всю площадь дна. Достать тесто из холодильника, раскатать корж диаметром немного больше формы. Выложить поверх бананов и аккуратно закрепить края теста. Выпекать пирог 20–30 минут при 180 °C.

Доставать пирог из формы нужно пока он горячий, осторожно перевернув его так, чтобы бананы оказались сверху.

Пирог с лимоном и грушей

168ккал

3 ч

Мука – 180 г
Яйца – 3 шт.
Корица – 1 г
Молоко – 180 мл
Коньяк – 20 мл
Груши «конференс» – 300 г
Лимоны – 2 шт.
Яичные желтки – 3 шт.
Сгущенное молоко – 70 г
Сливочное масло – 60 г
Соль, сахарная пудра

Соединить муку, яйца, соль, корицу и 150 мл молока. Перемешать до однородности. Оставшееся молоко смешать с коньяком, добавить в получившуюся массу, накрыть крышкой и оставить на 2 часа.

Груши тонко нарезать. Лимонную цедру натереть на терке, выжать из лимонов сок. Перемешать яйца, желтки, сгущенное молоко, лимонный сок и цедру.

Разъемную форму для выпечки смазать половиной сливочного масла, вылить в нее тесто, поверх выложить нарезанные фрукты и залить лимонным кремом. Сверху разложить кусочки оставшегося масла.

Печь пирог в разогретой до 200 °C духовке 15–20 минут, пока тесто не поднимется. Затем снизить температуру до 160 °C и держать в духовке еще 35 минут, пока пирог не подрумянится. (Если фрукты начнут подгорать, прикрыть пирог фольгой.)

Подать пирог горячим, посыпав сахарной пудрой.

Пирог с вишней, маком и грушей

263 ккал

3 ч

Мука – 300 г
Молоко – 100 мл
Сливочное масло – 150 г
Сахар – 50 г
Яйца – 2 шт.
Дрожжи прессованные – 15 г
Панировочные сухари – 70 г
Для начинки
Вишня без косточек свежемороженая – 400 г
Груша – 75 г
Мак – 40 г
Сахар – 190 г

Яйца разделить на белки и желтки. Дрожжи развести в молоке, добавить сахар, желтки и размягченное сливочное масло, всыпать муку. Замесить тесто и поставить на 2 часа в холодное место.

Мак перемолоть в кофемолке или мясорубке, засыпать сахаром (10 г), залить водой и проварить на слабом огне в течение часа, охладить. Вишню разморозить.

Смазать форму маслом и посыпать мукой. Выложить в нее тесто и выпекать при 200 °С до румяной корочки.

Вынуть выпеченную основу пирога из духовки. Посыпать сухарями, выложить на них вишню, посыпать сахаром (80 г) и проваренным маком. Добавить мелко нарезанную грушу.

Взбить белки в крепкую пену с сахаром (100 г) и покрыть ими начинку. Вновь поставить в духовку и выпекать при 200 °С до образования румяной корочки.

Пирог с ревенем и яблоками

227 ккал

1 ч 20 мин

Яблоки «голден» – 200 г
Ревень – 300 г
Сливочное масло – 30 г
Сахар – 100 г
Корица молотая – 1 г
Сладкое песочное тесто – 400 г
Яйцо – 1 шт.
Сахарная пудра – 20 г
Сливки жирные – 200 г

Яблоки и ревень нарезать кубиками и выложить в большую кастрюлю с растопленным сливочным маслом. Добавить сахар, корицу и готовить 5–7 минут на слабом огне, пока фрукты не размягчатся. Слегка охладить.

Тесто разделить пополам. Одну половину раскатать, выстелить ею дно и стенки плоской формы диаметром 23 см. Выложить сверху фрукты и смазать края теста яйцом.

Раскатать оставшееся тесто и накрыть им фрукты. Подрезать края, защипнуть, на поверхности сделать отверстие для выхода пара. (Из обрезков теста можно вырезать разные фигурки и приклеить их яйцом поверх пирога.) Смазать пирог яйцом и посыпать сахарной пудрой.

Разогреть духовку до 180 °C и прогреть в ней противень. Выложить на него пирог и печь 35–40 минут до золотистого цвета. Подать теплым, со сливками.

Пирог с яблоками, тыквой и творогом

201 ккал

1 ч 40 мин

Для теста

Мука – 200 г
Сливочное масло – 180 г
Сахар – 65 г
Яйца – 1 шт.

Для начинки

Тыква – 400 г
Сахар – 250 г
Сок лимона – 10 мл
Ванилин – 1 г
Яблоки – 250 г
Топленое масло – 30 г
Яйца – 5 шт.
Творог – 550 г
Цедра лимона – 5 г
Крахмал – 10 г
Черника – 100 г
Сахарная пудра – 20 г

Замесить тесто, соединив все ингредиенты. Раскатать его в пласт и выложить в форму, смазанную жиром, приподняв края на 3 см. Накрыть тесто бумагой, посыпать фасолью и выпекать 15 минут при 200 °С.

Приготовить начинку: – Тыкву очистить, мякоть нарезать кубиками и варить 15 минут, добавив 200 г сахара, лимонный сок и ванилин. Сделать из тыквы пюре и охладить. – Яблоки очистить, нарезать кубиками, слегка обжарить на топленом масле. – Яйца разделить на белки и желтки. Желтки смешать с творогом, лимонной цедрой, оставшимся сахаром и крахмалом. – Белки взбить в крепкую пену и вместе с тыквенным пюре добавить в творожную массу. Всыпать обжаренные яблоки. – Чернику вымыть, откинуть на дуршлаг и обсушить.

На испеченный корж выложить чернику. Покрыть ягоды тыквенно-творожным кремом и запекать еще 1 час.

Готовый пирог охладить в форме. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Яблочный тарт татен

241 ккал

25 мин + охлаждение

Слоеное тесто – 3 пласта
Яблоки – 3–4 шт.
Сливочное масло – 20 г
Сахар – 50 г
Ванильное мороженое – 100 г

Тесто раскатать, вырезать из каждого пласта круг и положить на некоторое время в морозилку.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать очень тонкими ломтиками. Выложить их по кругу на слоеное тесто, смазать растопленным сливочным маслом, посыпать сахаром и убрать пироги снова в морозилку на 20–30 минут.

Испечь пироги в духовке, разогретой до 210 °С, в течение 10 минут. Подавать теплыми, с шариком ванильного мороженого.

Тарт татен можно приготовить не только с яблоками, но также с грушами, персиками, сливами, ананасом.

Кростата с лимонным кремом

240 ккал

40 мин + охлаждение

Для теста

Сливочное масло – 175 г
Сахар – 50 г
Яйцо – 1 шт.
Молоко – 50 мл
Мука – 450–500 г

Для лимонного крема

Желатин – 10 г
Лимоны – 4 шт. (цедра + 60 мл сока)
Сахар – 375 г
Яйца – 6 шт.
Сливочное масло – 450 г

Приготовить тесто. Масло растереть с сахаром, добавить яйцо, перемешать до однородной массы. Влить теплое молоко, перемешать и соединить с мукой, вымесить. Готовое тесто убрать на пару часов в холодильник.

Равномерно распределить тесто по форме диаметром 26 см и выпекать 10–15 минут при 180 ˚С.

Приготовить крем: – Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды. – С лимонов снять цедру и тщательно перетереть ее с сахаром. – Добавить в сахар яйца, перемешать, влить лимонный сок, поставить на водяную баню и взбивать 10 минут. – Во взбитую массу добавить разбухший желатин, затем, помешивая, постепенно ввести сливочное масло.

Вылить крем через сито на готовый корж. Поставить кростату в холодильник. Перед подачей можно украсить ягодами.

Кростата с малиной и клубникой

274 ккал

1 ч + охлаждение

Для теста

Сливочное масло – 200 г
Сахарная пудра – 250 г
Яйца – 2 шт.
Яичный желток – 1 шт.
Мука – 450 г

Для ванильного крема

Молоко – 125 мл
Стручок ванили – 1/2 шт.
Яичные желтки – 3 шт.
Сахар – 70 г
Мука – 30 г
Сливки жирные – 200 г

Для украшения

Малина – 20 шт.
Клубника – 20 шт.

Приготовить тесто. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйца, затем – желток. Муку высыпать на стол горкой, сделать углубление сверху, выложить в него масляную смесь и аккуратно вымесить. Убрать тесто в холодильник на 2–3 часа.

Раскатать тесто и равномерно выстлать им круглые формочки диаметром 7–11 см. Выпекать при 180 °C в течение 15–17 минут.

Приготовить ванильный крем: – Молоко с ванилью довести до кипения. – Желтки смешать с сахаром, затем добавить муку. Влить кипящее молоко и варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не загустеет до консистенции крема. Охладить. – Сливки взбить и вмешать в остывший крем.

Готовый крем разложить по корзиночкам, сверху украсить малиной и клубникой.

Вишневая шарлотка

301 ккал

1 ч 15 мин

Вишня консервированная без косточек – 1 кг
Сухари панировочные – 270 г
Сахарная пудра – 300 г
Мороженое – 400 г
Сливочное масло для смазывания формы

Для начинки

Сливочное масло – 150 г
Сахар – 100 г
Яйца – 4 шт.
Мука – 150 г
Ванилин – 5 г
Разрыхлитель – 5 г

Консервированные ягоды откинуть на дуршлаг. Смешать вишню с 200 г панировочных сухарей и временно отставить.

Приготовить тесто. Сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйца, муку, ванилин и разрыхлитель, вымешать однородное тесто.

Духовку нагреть до 180 °С. Форму для выпечки смазать маслом, посыпать оставшимися панировочными сухарями и выложить в нее половину теста. Сверху распределить ягоды и закрыть их оставшимся тестом. Выпекать в течение 60–70 минут, затем достать и остудить.

Перед подачей на стол посыпать пирог сахарной пудрой. Разрезать на порции, дополнить каждую шариком мороженого.

Пряный кекс

241 ккал

1,5 ч

Молоко – 75 мл
Мед – 900 г
Апельсин (цедра) – 2 шт.
Смесь специй (тмин, гвоздика, корица, паприка) – 30 г
Яичные желтки – 15 шт.
Сахар – 180 г
Мука – 550 г
Дрожжи сухие – 15 г

Молоко, мед, цедру апельсина и специи прокипятить в сотейнике и процедить через сито.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить горячую медовую массу, перемешать и добавить муку с дрожжами. Дать постоять 10–15 минут.

Разлить готовое тесто по формочкам, запечь в духовке при 130 °С в течение 1 часа.

Готовность кекса можно проверить, проткнув его шпажкой. Если шпажка сухая, значит кекс готов.

Маффины с орехами и абрикосами

296 ккал

35 мин

Мука – 250 г
Разрыхлитель – 10 г
Грецкие орехи очищенные – 150 г
Абрикосы (спелые, но твердые) – 180 г
Яйца – 3 шт.
Сахар – 200 г
Ванильный сахар – 10 г
Растительное масло – 120 мл
Кислое молоко или простокваша – 180 мл

Смешать муку, разрыхлитель, измельченные грецкие орехи и нарезанные мелкими кубиками абрикосы.

В другой миске смешать яйца с сахаром и ванильным сахаром, добавить растительное масло и кислое молоко или простоквашу, хорошо перемешать.

Вылить яично-молочную смесь в муку и перемешать до однородности.

Заполнить приготовленным тестом силиконовые или смазанные маслом металлические формочки для кексов на 1/4, выпекать 20–25 минут при температуре 180 °C.

Медовик

343 ккал

2 ч

Для теста

Сливочное масло – 200 г
Мед – 4 ст. л.
Соль – 1 щепотка
Сахар – 400 г
Яйца – 4 шт.
Сода – 3 ч. л.
Лимонный сок – 1/2 ч. л.
Мука – 700 г

Для крема

Молоко – 500 мл
Сахар – 250 г
Яичные желтки – 4 шт.
Мука – 70 г
Вода – 100 мл
Яичные белки – 4 шт.
Сливочное масло – 300 г

Приготовить тесто. Соединить в кастрюле масло, мед, соль и сахар, поставить на огонь и перемешивать до растворения сахара. Аккуратно вбить яйца, перемешать и добавить соду, погашенную лимонным соком. В конце всыпать муку и заварить на огне, перемешивая деревянной лопаткой, пока тесто не начнет отставать от стенок. Готовое тесто немного охладить и разделить на 7 частей.

Убрать в холодильник на 1 час. Затем раскатать тесто в пласты толщиной 3 мм и печь 3–4 минуты при 180 °С. Вырезать из пластов 6–8 коржей и охладить.

Приготовить крем: – Молоко довести до кипения. – Сахар (100 г), желтки и муку смешать и добавить, перемешивая, в кипящее молоко. Заварить, постоянно мешая, до загустения. – Готовый крем переложить в чистую миску, накрыть пищевой пленкой и охладить. – Смешать оставшийся сахар и воду, довести до кипения. – Белки взбить в пышную пену и влить в них кипящий сироп. Взбивать до охлаждения. – Добела взбить масло, постепенно добавить приготовленный заварной крем, промешать

и влить взбитые белки. Перемешать до однородной массы.

Сложить коржи, промазывая каждый кремом. Верх обсыпать оставшейся от вырезания коржей крошкой. Убрать в холодильник, чтобы медовик хорошо пропитался.

Яблочный штрудель с корицей

237 ккал

40 мин + охлаждение

Мука – 450 г
Растительное масло – 160 мл
Яйцо – 1 шт.
Вода холодная – 180 мл
Панировочные сухари – 50 г
Соль

Для начинки

Яблоки – 1,3 кг
Изюм без косточек – 70 г
Сахар – 100 г
Ром или коньяк – 20 мл
Корица молотая – 7 г

Смешать муку, растительное масло (100 мл), яйцо, воду и щепотку соли, замесить тесто и убрать в холодильник на пару часов. Затем достать и оставить при комнатной температуре.

Приготовить начинку. Яблоки промыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Изюм промыть и добавить к яблокам. Затем добавить сахар, алкоголь и корицу. Все перемешать и оставить при комнатной температуре, чтобы яблоки дали сок.

Тесто тонко раскатать. У яблок отжать сок и выложить их на тесто. Завернуть рулетом, промазав каждый слой растительным маслом и слегка обсыпая панировочными сухарями. Запечь пирог в духовке при 200 °C в течение 15–20 минут.

Перед подачей штрудель посыпать сахарной пудрой и нарезать на порционные куски.

Апельсиновые бискотти

229 ккал

45 мин

Яйца – 2 шт.
Сахар – 200 г
Апельсин (цедра) – 2 шт.
Мука – 250 г
Орехи очищенные (грецкие, фундук или миндаль) – 100 г
Кардамон молотый – 5 г
Растительное масло – 20 мл

В миске взбить яйца с сахаром, добавить цедру апельсина, затем всыпать просеянную муку, молотые орехи и кардамон, замесить тесто.

Готовое тесто разделить на 2 части, сформовать батоны длиной 20 см. Выложить батоны на смазанный растительным маслом противень и запечь в духовке при 170 °C в течение 30 минут.

Горячие батоны нарезать под углом 45° ломтиками толщиной 1–2 см. Перед подачей печенье охладить.

Бискотти

356 ккал

35 мин

Яйца – 2 шт.
Сахар – 200 г
Мука – 300 г
Разрыхлитель – 1 ч. л.
Орехи очищенные (фисташки, миндаль и фундук) – 150 г
Оливковое масло для смазывания

Яйца взбить с сахаром в густую массу. Добавить муку с разрыхлителем и рубленые орехи.

Сформовать из теста колбаску, смазать ее оливковым маслом и выпекать при 160 °C до полуготовности, примерно 10 минут.

Немного охладить, нарезать ломтиками толщиной около 1 см и выпекать при 180 °C до готовности, 10–15 минут.

Мильфей с малиной

259 ккал

50 мин

Слоеное тесто – 4 пласта
Малина или другие ягоды – 125 г
Сахарная пудра – 20 г

Для крема

Маскарпоне – 250 г
Сахарная пудра – 25 г
Сливки 33 % – 100 г

Для малинового соуса

Малина свежемороженая – 300 г
Сахар – 50 г

Слоеное тесто немного раскатать. Переложить на противень, прижать другим противнем и выпекать при 190 °C около 20 минут. Охладить и нарезать на ровные квадраты (7–7 см).

Приготовить крем: маскарпоне смешать с сахарной пудрой и сливками, взбить до густоты.

Приготовить соус: малину с сахаром проварить, измельчить блендером и протереть через сито.

Каждый квадрат теста подровнять ножом и промазать кремом. На первый слой уложить малину или другие свежие ягоды, накрыть вторым квадратом и тоже посыпать ягодами. Накрыть третьим квадратом.

Бока мильфея обмазать кремом и обсыпать крошкой, которая осталась после подравнивания теста.

Таким же образом собрать остальные квадраты теста. Посыпать сверху сахарной пудрой. Подать мильфей с малиновым соусом.

Торт «Киевский»

355 ккал

2 ч + охлаждение

Яичные белки – 310 г
Сахар – 335 г
Ванильный сахар – 2 г
Мука – 70 г
Арахис – 220 г

Для крема

Молоко – 180 мл
Яйца – 2 шт.
Сахар – 400 г
Сливочное масло – 300 г
Какао-порошок – 10 г
Ванилин – 2 г

Приготовить коржи. Белки взбить с обычным и ванильным сахаром в тугую пену, добавить муку и рубленые орехи, аккуратно перемешать. Выложить массу на противень в виде 2–3 круглых лепешек и выпекать 1 час при 150 °С. Оставить коржи при комнатной температуре на 30 минут, чтобы они подсохли.

Приготовить крем: – Молоко довести до кипения, яйца перемешать с сахаром и добавить в кипящее молоко. Заварить, постоянно перемешивая, в течение 15–20 минут. Массу охладить и разделить пополам. – Взбить добела 160 г сливочного масла с ванилином и добавить половину заварного крема. – Отдельно добела взбить оставшееся масло, добавить оставшийся крем и какао. Хорошо перемешать.

Подровнять края коржей, обрезки измельчить. В центр каждого коржа выложить сливочно-ванильный крем, положить один корж на другой. Сверху и по бокам покрыть торт шоколадным кремом, обсыпать крошкой. Перед подачей поставить на 2 часа в холодильник.

Эклеры

221 ккал

1 ч

Для теста

Молоко или вода – 250 мл
Соль – щепотка
Сливочное масло – 100 г
Мука – 150 г
Яйца – 4 шт.

Для заварного крема

Молоко – 500 мл
Стручок ванили – 1/2 шт.
Яичные желтки – 5 шт.
Сахар – 125 г
Мука – 60 г
Взбитые сливки – 250 г

Для шоколадной глазури

Молоко или сливки – 100 мл
Темный шоколад – 125 г
Сливочное масло – 10 г

Приготовить тесто. Молоко или воду с солью и маслом довести до кипения, добавить муку и интенсивно перемешивать до тех пор, пока тесто не будет отходить от стенок посуды. Переложить тесто в чистую миску и, взбивая, добавить яйца (строго по одному). Вымешать до однородности. Переложить в кондитерский мешок и отсадить на противень эклеры нужного размера. Выпекать при 200 °С около 20 минут. Охладить.

Приготовить заварной крем: – Молоко с ванилью довести до кипения. – Желтки с сахаром перемешать. – Добавить к желткам муку, снова перемешать. – Добавить смесь в кипящее молоко и заварить, помешивая, до загустения. – Охладить и смешать со взбитыми сливками.

Приготовить шоколадную глазурь. Молоко вскипятить, залить им шоколад. Перемешать до растворения шоколада и добавить масло. Аккуратно перемешать.

Готовые эклеры наполнить кремом с помощью кондитерского мешка и полить еще горячей шоколадной глазурью.

Макарон

217 ккал

2 ч

Яичные белки – 4 шт.
Сахар – 25 г
Миндальная мука – 125 г
Сахарная пудра – 250 г
Пищевой краситель – 3 г

Для крема

Яйца – 3 шт.
Сахар – 250 г
Вода – 60 мл
Сливочное масло – 310 г

Белки взбить, постепенно добавляя сахар. Миндальную муку смешать с сахарной пудрой и добавить во взбитые белки, аккуратно перемешать и добавить краситель.

Переложить массу в кондитерский мешок и отсадить печенья нужного размера. Оставить при комнатной температуре на 1–1,5 часа, чтобы образовалась тонкая подсохшая корочка. Затем испечь при 150 °C в течение 7–10 минут. Охладить.

Приготовить крем: – Яйца взбить. – Сахар с водой довести до кипения и проварить 5 минут. – Вылить сироп в яйца и взбивать до охлаждения. – Затем, продолжая взбивать, постепенно добавить масло. Вымешать до однородности.

Готовые печенья промазать кремом и соединить по два.

> *Чтобы получить разноцветное печенье, разделите тесто на части и в каждую при замешивании добавьте несколько капель пищевого красителя разных цветов.*

Пряники с сахарной глазурью

323 ккал

1,5 ч

Сливочное масло – 50 г
Мед – 150 г
Яйца – 2 шт.
Мука – 600 г
Сода – 3 г
Яблочное варенье – 80 г

Для сахарной глазури

Лимон – 1/2 шт.
Сахарная пудра – 300 г
Яичные белки – 2 шт.

Сливочное масло и мед растопить, аккуратно вмешать яйца, затем муку, перемешанную с содой, и замесить тесто. Оставить его при комнатной температуре примерно на полчаса.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать кружочки. В середину половины кружков положить яблочное варенье, накрыть оставшимися кружками, края хорошо защипать.

Выпекать в два этапа: сначала 2–3 минуты при 230 °С, затем до полной готовности при 170 °С.

Тем временем приготовить сахарную глазурь. Из лимона выжать сок. Просеянную сахарную пудру вымешать до гладкого состояния с яичными белками и лимонным соком.

Готовые пряники покрыть сахарной глазурью.

Десерты

Канапе из клубники и ананаса

53 ккал

7 мин

Клубника – 500 г
Ананас – 1 шт.
Базилик – 50 г
Шпажки для канапе

Клубнику промыть и удалить плодоножки. Ананас очистить и нарезать кубиками.

На шпажки поочередно насадить кусочки ананаса и клубнику. Проделывать эту операцию, пока не закончатся все ингредиенты.

Готовые канапе выложить на круглую, прямую тарелку и украсить листочками базилика.

> *Канапе (от франц. «сапарé» – «крошечный») – это крошечные закусочные бутербродики на один укус, приготовленные на любом хлебе или крекере, а иногда и вообще без хлебной основы, просто 2–3 ингредиента, нарезанных одинаковыми по размеру и форме ломтиками. Их подают к кофе, чаю, как закуску к ужину или перед обедом, кроме того, канапе – удачное решение для подачи на фуршетном столе. По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и т. д. Обычно канапе насаживают на шпажки, чтобы их было удобно брать руками.*

Сыр маскарпоне с малиной

161 ккал

8 мин

Сыр маскарпоне – 60 г
Сахарная пудра – 5 г
Сок лимона – 5 мл
Молоко – 20 мл
Малина – 50 г

В сыр маскарпоне добавить сахарную пудру, сок лимона и молоко, взбить блендером до однородности. Выложить в шоты.

Малину промыть и просушить, красиво уложить на сырный крем.

Сыр маскарпоне с голубикой

155 ккал

8 мин

Сыр маскарпоне – 60 г
Сахарная пудра – 5 г
Сок лимона – 5 мл
Молоко – 20 мл
Голубика – 50 г

В сыр маскарпоне добавить сахарную пудру, сок лимона и молоко, взбить блендером до однородности. Выложить в шоты.

Голубику промыть и просушить, красиво уложить на сырный крем.

Сыр маскарпоне с клубникой

158 ккал

8 мин

Сыр маскарпоне – 60 г
Сахарная пудра – 5 г
Сок лимона – 5 мл
Молоко – 20 мл
Клубника – 50 г
Мята – 1 г

В сыр маскарпоне добавить сахарную пудру, сок лимона и молоко, взбить блендером до однородности. Выложить в шоты.

Клубнику нарезать тонкими ломтиками и красиво уложить на сырный крем. Украсить каждую порцию листочком свежей мяты..

Тирамису

267 ккал

15 мин

Вода – 1 стакан
Молотый кофе – 25 г
Бисквитное печенье – 20 г
Яйцо – 1 шт.
Сыр маскарпоне – 100 г
Сахар – 5 г
Какао-порошок – 3 г

Сварить кофе: в кипящую воду положить молотый кофе, довести до кипения и сразу же снять с огня. Кофе процедить через марлю.

Бисквитное печенье замочить в кофе. Печенье должно впитать в себя кофе и стать мягким, но при этом не превратиться в кашу.

Отделить яичный белок от желтка. Сыр маскарпоне, желток и сахар взбить в блендере до однородности.

Уложить часть сырного крема в шоты, затем – пропитанное кофе печенье, сверху – оставшийся сырный крем, посыпать какао..

Компот из малины с шоколадным кремом

97 ккал

30 мин

Вода – 50 мл
Сахар – 50 г
Малина (свежемороженая) – 100 г
Белый шоколад – 40 г
Сливки 38 % – 40 г
Шоколад и фрукты для украшения (по желанию)

Приготовить сироп. В маленькую кастрюльку влить воду, всыпать сахар, довести до кипения, убавить огонь. Уварить до загустения.

В сироп добавить свежемороженую малину и проварить, затем охладить.

Разлить холодный компот из малины в шоты.

На водяной бане растопить белый шоколад и ввести в него взбитые сливки. Хорошо перемешать и уложить поверх компота из малины. По желанию украсить каждую порцию кусочком шоколада и ломтиком свежего фрукта.

Шот – это небольшая рюмка объемом 50–70 мл, а также порция крепкого алкогольного напитка того же объема. В последнее время подача закусок и десертов в шотах стала очень популярной.

Черная смородина в сиропе со сливками

55 ккал

20 мин

Коньяк – 5 мл
Сахар – 10 г
Вода – 50 мл
Черная смородина (свежемороженая) – 30 г
Сливки 38 % – 20 г
Ягоды свежие (ежевика, малина) – 2 г
Мята – 2 г

В сотейник налить коньяк, поставить на слабый огонь, всыпать сахар, влить воду и варить в течение 3 минут.

Когда выпарится спирт, добавить смородину, проварить в течение 1 минуты, охладить.

Выложить в шоты.

Взбить сливки и выложить на смородину. Украсить ягодами и листочками мяты.

Цитрусы с малиновым кремом

63 ккал

20 мин

Апельсин – 1 шт.
Консервированные мандарины – 50 г
Малина (свежемороженая) – 50 г
Взбитые сливки 38 % – 20 г
Мята – 5 г

Апельсин очистить от кожуры. Мякоть апельсина и мандарины нарезать кубиками. Уложить в шоты.

Малину при помощи блендера взбить в пюре.

Сливки взбить и смешать с малиновым пюре.

Выложить малиновый крем на апельсины с мандаринами. Украсить веточками мяты.

Пюре из абрикосов со сливками

106 ккал

20 мин

Абрикосы – 300 г
Вода – 50 мл
Сахар – 25 г
Сок лимона – 10 мл
Сливки 38 % – 100 г
Красная смородина – 4 веточки
Клубника – 4 шт.
Шоколад – 1/4 плитки

Удалить косточки из абрикосов и пропустить их через мясорубку.

Полученную массу переложить в кастрюлю, добавить небольшое количество воды и поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 10–15 минут.

Протереть абрикосовое пюре через сито, добавить сахар и сок лимона, взбить в воздушную массу.

Сливки взбить с помощью венчика или блендера до густой пены.

Пюре из абрикосов разложить в шоты, сверху выложить взбитые сливки. Украсить смородиной, клубникой и тертым шоколадом.

Яблоко, запеченное с медом и кардамоном

89 ккал

25 мин

Яблоки – 4 шт.
Мед – 200 г
Кардамон – 20 коробочек
Грецкие орехи очищенные – 80 г
Мята – 20 г

У яблок удалить сердцевину. Выложить яблоки в форму для запекания, полить медом, посыпать кардамоном и запечь в духовке при 160 ˚ в течение 15–20 минут.

Перед подачей посыпать теплые печеные яблоки грецкими орехами и рубленой зеленью мяты.

Для запекания выбирайте яблоки кисло-сладких ароматных сортов, обязательно крепкие, так как слишком спелые при запекании развалятся. Идеальный сорт яблок для запекания – антоновка.

Яблочные оладьи с граппой

167 ккал

1 ч 25 мин

Зеленые яблоки – 4 шт.
Яйца – 2 шт.
Мука – 4 ст. л.
Граппа – 20 мл
Соль – щепотка
Растительное масло – 150 мл
Сахарная пудра или клубничный сироп для подачи

Яблоки очистить и нарезать толстыми ломтиками. Яйца разделить на желтки и белки.

Смешать муку, желтки, граппу и щепотку соли, оставить на 1 час. Затем белки взбить в густую пену и смешать с тестом.

Разогреть в сковороде растительное масло и поочередно жарить в нем ломтики яблок, обмакивая их в тесто.

Готовые оладьи посыпать сахарной пудрой или полить клубничным сиропом.

Карпаччо из ананаса

102 ккал

15 мин

Ананас – 1 шт.
Корень имбиря – 100 г
Вода – 500 мл
Мед жидкий – 150 г
Руккола – 150 г
Бальзамический соус-крем – 150 г
Ванильное мороженое – 400 г
Базилик (соцветия) – 20 г

Ананас очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Имбирь очистить, мелко порубить, смешать с водой и медом в кастрюльке, довести до кипения и добавить ломтики ананаса. Потомить 5 минут и слить через сито.

Ломтики ананаса выложить на плоские тарелки в один слой, обильно посыпать листьями рукколы, полить бальзамическим соусом.

В середину каждой тарелки выложить по шарику мороженого, декорировать соцветиями базилика.

Тартар из клубники со взбитыми сливками

95 ккал

7 мин

Клубника – 600 г
Сахар – 150 г
Мята – 15 г
Взбитые сливки – 60 г
Фисташки очищенные – 70 г

Клубнику помыть, очистить от плодоножек и нарезать средними кубиками. Добавить сахар, мелко нарезанную мяту (часть оставить для украшения) и хорошо перемешать.

Выложить тартар на тарелки, украсить взбитыми сливками, фисташками и веточками мяты.

> *Лучше всего выкладывать тартар на тарелки с помощью сервировочного кольца – блюдо будет смотреться аккуратно и празднично. Другой вариант – выложить тартар в порционные вазочки или креманки.*

Домашнее мороженое

220 ккал

20 мин + охлаждение

Клубника – 25 г
Сливки 30 % – 125 г
Сгущенное молоко – 125 мл
Сок лимона – 10 мл
Орехи очищенные (любые) – 20 г
Шоколад – 40 г

Очищенные ягоды клубники размять вилкой. Охлажденные сливки взбивать миксером до тех пор, пока они не станут густеть. Добавить сгущенное молоко, перемешать. Положить клубнику, влить лимонный сок, перемешать.

Вылить полученную массу в форму и убрать в морозильник на 2 часа. Достать, хорошо перемешать и убрать обратно в морозильник на 8 часов.

Подавать мороженое, посыпав его сверху измельченными орешками и тертым шоколадом.

Семифредо с малиной и шоколадом

197 ккал

40 мин

Сливки жирные – 300 г
Темный шоколад – 100 г
Яйца – 4 шт.
Сахар – 200 г
Малина (свежая или мороженая) – 75 г

Сливки взбить. Шоколад натереть на терке.

Яйца разделить на желтки и белки. Желтки взбить с половиной сахара, отдельно с оставшимся сахаром взбить белки.

Аккуратно перемешать белковую пену с желтками и сливками до получения однородной массы. Добавить тертый шоколад и малину, перемешать.

Форму выстелить пищевой пленкой, выложить в нее приготовленную массу и поставить в морозилку до застывания.

Семифредо можно подать с горячим шоколадом и ягодами.

Кассата

190 ккал

40 мин + замораживание

Сахарное печенье (типа «Юбилейного») – 1 пачка
Сливочное масло – 50 г
Сахар – 30 г
Мороженое клубничное, фисташковое и шоколадное – по 300 г
Малиновый соус – 70 мл
Смесь свежих ягод – 45 г

Печенье измельчить в крошку, смешать с подтаявшим маслом и сахаром. Выложить смесь в форму диаметром 18 см слоем примерно в 1 см и выпекать 10–12 минут при 180 °С. Дать остыть и аккуратно разрезать пополам по горизонтали.

Выложить в форму половину испеченной основы, а на нее – слой шоколадного мороженого, поставить в морозилку примерно на 40 минут.

Вторым слоем выложить фисташковое мороженое, опять заморозить и уложить слой клубничного мороженого. Сверху накрыть второй половиной основы и поставить в морозилку минимум на 12 часов.

Разрезать кассату горячим ножом и подать с малиновым соусом и ягодами.

Мусс из клубники с мороженым

110 ккал

8 мин

Клубника – 800 г
Молоко – 300 мл
Сахар – 80 г
Мята – 15 г
Сливочное мороженое – 180 г

Клубнику перебрать, удалить плодоножки. Выложить в блендер, добавить молоко, сахар, свежую мяту (только листочки) и измельчить до однородной консистенции.

Готовый мусс выложить в стеклянные бокалы и подать с шариками сливочного мороженого.

Банановый мусс с тертым шоколадом

159 ккал

12 мин + охлаждение

Бананы – 2 шт.
Сахарная пудра – 30 г
Сливки 33 % – 300 г
Желатин листовой – 3 г
Шоколад сливочный – 50 г
Мята – 6 г

Бананы очистить, измельчить блендером, добавить взбитые с сахарной пудрой сливки.

Желатин замочить в воде на 5 минут, слить воду, слегка отжать и расплавить. Перемешать с банановой массой.

Разлить мусс по креманкам и убрать в холодильник на 3 часа.

При подаче посыпать тертым шоколадом и украсить листочками мяты.

Творожная запеканка с абрикосами

93 ккал

30 мин

Творог – 1,2 кг
Яйца – 3 шт.
Мука – 70 г
Сахар – 150 г
Ванилин – 2 г
Абрикосы свежие – 400 г
Мята свежая – 10 г

Творог измельчить в блендере с добавлением 2 яиц до однородной массы, после чего добавить просеянную муку, сахар и ванилин. Все перемешать.

Выложить творожную массу в форму на пергамент ровным слоем, сверху положить дольки абрикосов и немного вдавить их.

Смазать поверхность запеканки взбитым яйцом и поставить в духовку при 180 °C на 15–20 минут. Дать остыть, нарезать порционными кусками и украсить мятой.

Дольки яблок, томленные в меду с черноплодной рябиной

56 ккал

22 мин

Яблоки – 4 шт.
Сахар – 30 г
Сливочное масло – 30 г
Мед – 100 г
Белое вино – 50 мл
Базилик – 2 г
Тимьян – 2 веточки
Мята – 2 г
Черноплодная рябина – 80 г

Яблоки очистить, удалить сердцевину и разрезать каждое на 8 долек.

Сахар карамелизовать на сковороде. Добавить в сковороду с карамелью сливочное масло, яблочные дольки и мед, довести до кипения.

Добавить белое вино, базилик, тимьян, мяту (часть листочков оставить для украшения) и ягоды черноплодной рябины, томить 3–5 минут.

Выложить яблоки с соусом на тарелки и украсить мятой.

Фруктовый салат с ванильным мороженым и базиликом

112 ккал

10 мин

Летние свежие фрукты – 500 г
Базилик зеленый – 20 г
Апельсиновый сок – 150 мл
Мартини – 80 мл
Ванильное мороженое – 120 г
Мята – 15 г

Все фрукты помыть, очистить и нарезать средними кубиками.

Добавить к фруктам мелко нарез анный базилик, апельсиновый сок и мартини, все хорошо перемешать и выложить в креманки.

Украсить каждую порцию шариком мороженого и веточкой мяты. Сразу подавать на стол.

Этот салат можно готовить из любых фруктов на ваш вкус. Конечно, летом для него лучше выбрать свежие сезонные фрукты и ягоды, а в другое время года можно использовать наряду со свежими и консервированные фрукты, только тщательно сливать с них сок, чтобы салат не «потек».

Фруктовый салат в арбузе

56 ккал

15 мин

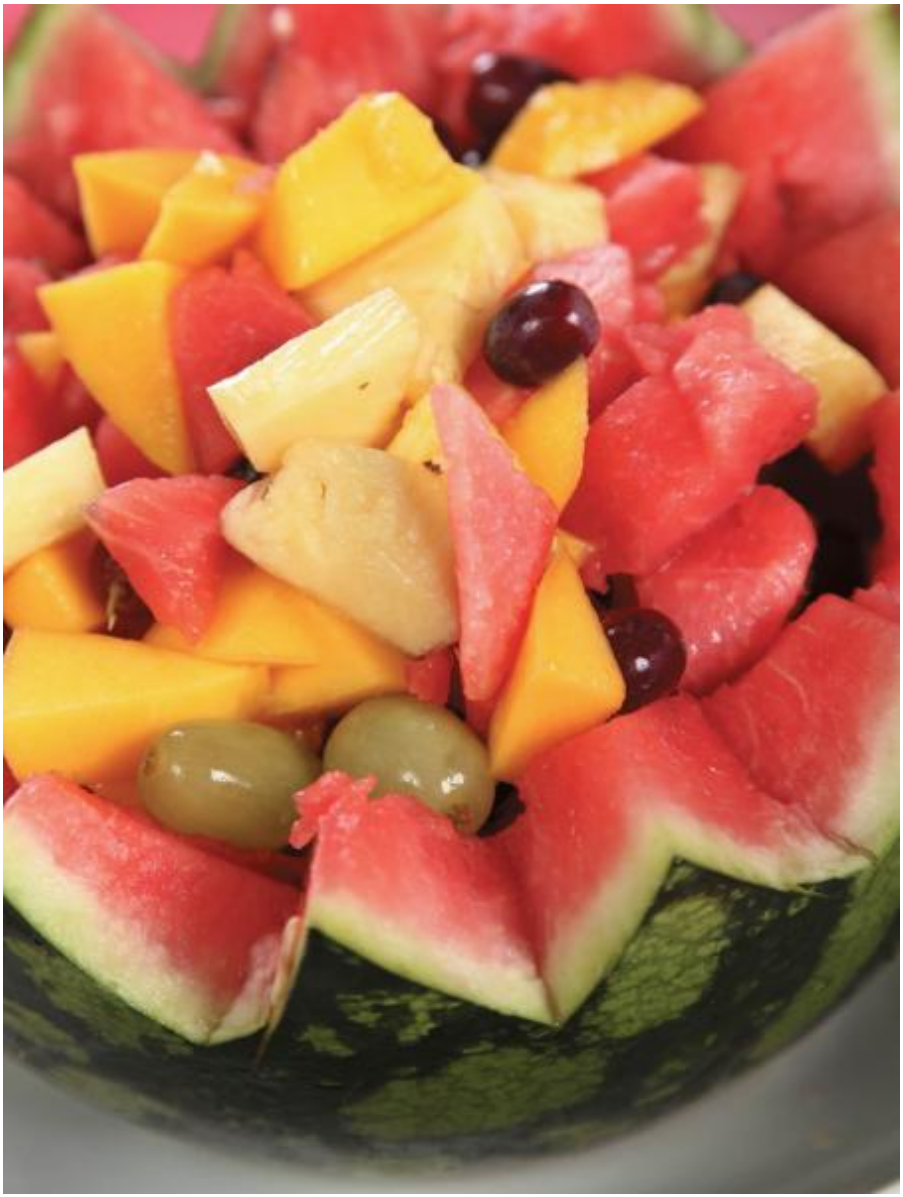
Арбуз – 1 шт.
Дыня – 1 шт.
Ананас – 1 шт.
Киви – 3 шт.
Манго – 2 шт.
Виноград без косточек – 300 г

Арбуз разрезать пополам (лучше всего прорезая острым ножом в виде зубцов), вырезать мякоть, нарезать ее крупными кубиками, удалив все косточки.

Дыню, ананас, киви и манго очистить и нарезать кубиками. Добавить к арбузу и аккуратно перемешать.

Фруктовый салат выложить в половинки арбуза и подать к столу.

Подача салата в арбузе очень эффектна, это блюдо может стать настоящим украшением праздничного летнего стола. Хорошо охладите сам арбуз и все остальные фрукты перед приготовлением.



Фруктовый салат в апельсине

156 ккал

15 мин

Манго – 1 шт.
Клубника свежая – 6 шт.
Виноград красный крупный без косточек – 10 шт.
Яблоки – 2 шт.
Мята – 3 веточки
Апельсины – 6 шт.
Мед – 100 г
Лимон (сок) – 1/3 шт.
Сливки 38 % – 150 г

Мякоть спелого манго нарезать мелкими кубиками. Клубнику нарезать произвольно. Виноградины разрезать на четвертинки, очищенные яблоки мелко нарезать. Листочки мяты нарубить.

У каждого апельсина срезать верхушку и извлечь с помощью ножа и столовой ложки мякоть.

Все фрукты перемешать, заправить мятой, медом и лимонным соком, перемешать и наполнить апельсины.

Сливки взбить миксером в крепкую пену, украсить салат сверху.

Лукошко из дыни с ягодами и мороженым

141 ккал

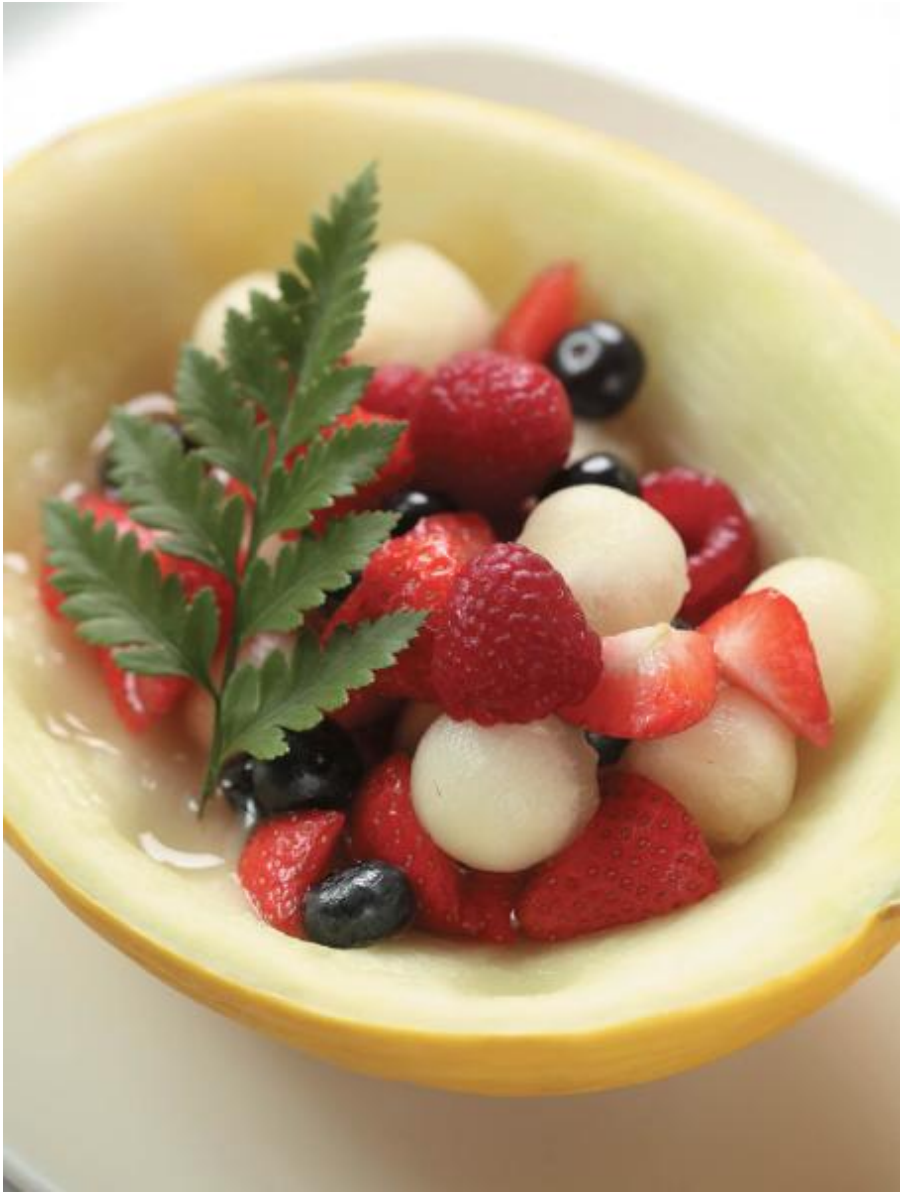
10 мин

Дыни круглые небольшие – 2 шт.
Клубника свежая – 150 г
Малина свежая – 100 г
Голубика свежая – 100 г
Мороженое ванильное – 1 кг
Сироп фруктовый или ягодный – 100 мл
Мята – 15 г

Дыни разрезать пополам, очистить от сердцевины с семенами, при помощи маленькой ложки или специальной ложки-ниазетки вырезать мякоть в виде шариков. Стенки дыни очистить от оставшейся мякоти и, перевернув, положить половинки дыни на бумажное полотенце, чтобы стекла лишняя жидкость.

Шарики из мякоти дыни смешать со свежими ягодами и положить в каждую половинку дыни. Сверху положить шарики мороженого, полить любым фруктовым или ягодным сиропом и украсить листьями свежей мяты.

Подать каждое «лукошко» на тарелке с чайной ложкой.



Яблочный салат с брусничным вареньем

99 ккал

8 мин

Яблоки – 800 г
Брусничное варенье – 6 ст. л.
Натертый хрен – 2 ст. л.
Взбитые сливки – 150 г
Мята – 4 г
Соль

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семенной коробки. Нарезать тонкими небольшими ломтиками.

Яблочные ломтики перемешать с брусничным вареньем и хреном, добавив чуточку соли.

Готовый салат украсить взбитыми сливками и листочками свежей мяты.

Тертый хрен придает этому салату необычную острую ноту, поэтому можно подавать его и в качестве закуски, а не только десерта.

Фруктово-ягодное желе с мятой

187 ккал

12 мин + застывание

Сок (фруктовый или ягодный) – 300 мл
Вода – 300 мл
Сахар – 70 г
Лайм – 1 шт.
Мята свежая – 30 г
Желатин – 10 г
Персики консервированные – 1 банка
Виноград черный – 150 г
Клубника свежая – 200 г
Малина свежая – 100 г

Фруктовый сок (клубничный, вишневый и т. п.) смешать с водой и сахаром, довести до кипения с добавлением выжатого из лайма сока и части листьев мяты, а также предварительно замоченного в холодной воде желатина. Хорошо размешать и процедить, охладить.

Фрукты и ягоды промыть и выложить в стеклянные бокалы или креманки вместе с оставшимися листьями мяты, залить частью желе и поставить в холодильник для застывания.

Когда желе застынет, залить оставшейся частью желе и снова убрать застывать в холодильник.

Вместо винограда можно взять черную смородину, только в меньшем количестве (100 г), а консервированные персики заменить абрикосами.

Ризотто с яблоками и белым шоколадом

155 ккал

25 мин

Молоко – 1,25 л
Корица – 1 палочка
Мускатный орех молотый – щепотка
Сливочное масло – 40 г
Рис арборио – 220 г
Белый шоколад – 100 г
Тростниковый сахар – 55 г

Для гарнира

Яблоки – 200 г
Сливочное масло – 60 г
Тростниковый сахар – 30 г
Ликер «Амаретто» – 60 мл

Молоко с корицей и мускатным орехом довести до кипения и немного уварить.

Растопить сливочное масло, обжарить на нем рис до легкого золотистого цвета и небольшими порциями влить горячее пряное молоко. Варить на слабом огне до готовности, время от времени помешивая. Затем добавить измельченный белый шоколад и сахар, хорошо взбить деревянной ложкой.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины. Растопить на сковороде сливочное масло, всыпать сахар и дать ему карамелизоваться. Добавить яблоки и ликер, тушить, пока яблоки не станут мягкими, но еще будут держать форму.

Выложить ризотто в тарелки, сверху уложить тушеные яблоки.

Рисовый пудинг с шафраном

263 ккал

35 мин + замачивание

Фисташки (несоленые) – 100 г
Рис – 100 г
Молоко – 800 мл
Шафран – 3 г
Кардамон – 6 коробочек
Сахар – 80 г

Очищенные фисташки (часть оставить для украшения) замочить в воде на 3 часа, затем измельчить.

Рис залить половиной молока и отварить до мягкости.

В готовую рисовую смесь добавить шафран, кардамон, сахар, фисташки и оставшееся молоко и варить в течение 10 минут до загустения.

Готовый пудинг разложить по креманкам и дать остыть, украсить фисташками.

Шоколадный соус с кардамоном

231 ккал

10 мин

Печенье «Юбилейное» – 4 шт.
Сливки 35 % – 200 г
Темный шоколад – 150 г
Кардамон – 2 г
Мороженое сливочное – 400 г

Печенье покрошить. Сливки прогреть в сотейнике, добавить шоколад и, помешивая, на слабом огне готовить, пока шоколад не растопится, добавив в конце кардамон.

В креманки выложить мороженое, залить горячим шоколадом, сверху посыпать печеньем.

Крем-брюле

231 ккал

10 мин

Сливки 33 % – 450 г
Сахар – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Яичные желтки – 3 шт.
Стручок ванили – 1/2 шт.
Тростниковый сахар – 8 г

Соединить сливки, белый сахар, яйцо, желтки и мякоть из стручка ванили, перемешать и чуть-чуть подогреть, чтобы сахар растворился.

Разлить смесь по жаропрочным чашкам почти до половины высоты. Поставить в глубокий противень с водой, накрыть фольгой и печь при 165 °C около 35 минут. Достать из духовки и охладить.

Перед подачей посыпать поверхность крем-брюле тростниковым сахаром и дать ему карамелизоваться под раскаленным грилем.

Крем-брюле особенно хорошо сочетается со свежими ягодами.

Бланманже клубнично-ванильное

168 ккал

50 мин

Для клубничного мусса

Клубника – 500 г
Сахар – 100 г
Желатин – 5 г
Взбитые сливки – 150 г

Для ванильного мусса

Сливки 33 % – 75 г
Молоко – 75 мл
Сахар – 50 г
Стручок ванили – 1/2 шт.
Яйцо – 1 шт.
Желатин – 5 г
Взбитые сливки – 180 г

Приготовить клубничный мусс: – Замочить желатин в холодной воде до набухания. – Клубнику проварить с сахаром, измельчить с помощью блендера и протереть через сито. – Готовое пюре уварить в течение 15–20 минут. – Растворить желатин в горячем клубничном пюре, охладить и аккуратно перемешать с взбитыми сливками. – Разлить клубничный мусс по бокалам или креманкам и убрать в холодильник.

Приготовить ванильный мусс: – Замочить желатин в холодной воде до набухания. – Сливки, молоко и ваниль довести до кипения. – Яйцо смешать с сахаром и добавить в кипящее молоко. – Довести до кипения, постоянно помешивая, затем процедить через сито и добавить желатин. – Охладить, аккуратно ввести взбитые сливки.

Ванильный мусс уложить поверх клубничного и снова поставить десерт в холодильник для застывания.

Панакотта

140 ккал

40 мин

Желатин – 6 г
Молоко – 200 мл
Сливки – 200 мл
Стручок ванили – 1/2 шт.
Сахар – 80 г

Для малинового соуса

Малина (свежая или мороженая) – 500 г
Сахар – 150 г

Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды.

Влить в кастрюлю молоко и сливки. Из стручка ванили выскрести семена. Положить их вместе со стручком и сахаром в кастрюлю, подогреть до растворения сахара и добавить набухший желатин. Процедить в формочки и поставить в холодильник до застывания.

Часть ягод малины отложить для украшения, из остальных приготовить соус. Для этого слегка проварить малину с сахаром, измельчить в блендере и протереть через сито.

Перед подачей перевернуть формочки с панакоттой на тарелки. Подать с малиновым соусом, украсив свежей малиной.

Пастила

367 ккал

2,5 ч + подготовка

Сахар – 1 кг
Вода – 200 мл
Желатин – 30 г
Лимонная кислота – 15 г
Ванильный сахар – 5 г
Сода – 5 г

Сахар соединить с водой и оставить на 3 часа.

Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды. Довести сахар с водой до кипения и уваривать 10–15 минут. В кипящий сироп добавить желатин и взбивать 10 минут.

Затем добавить лимонную кислоту и снова взбивать 10 минут.

Всыпать ванильный сахар и соду, взбивать еще 10 минут, после чего перелить в подготовленную форму (ее желательно простелить пергаментом и смазать сливочным маслом).

Оставить пастилу остывать при комнатной температуре. Через пару часов можно нарезать и подавать.

Козинаки

298 ккал

20 мин + застывание

Кунжут – 100 г
Мед – 500 г
Грецкие орехи – 250 г
Фундук – 250 г
Сахарная пудра – 25 г

Кунжут обжарить на сухой сковороде.

В кастрюлю налить мед и прогреть до закипания. Грецкие орехи и фундук измельчить с помощью блендера. Затем добавить в мед, варить в течение 1 минуты.

Ввести в ореховую смесь сахарную пудру и кунжут. Снять кастрюлю с плиты, выложить ореховую массу на стол и раскатать в пласт, пока ореховая масса горячая.

Разрезать на квадраты или треугольники и дать полностью остыть.

Козинаки – новогодняя грузинская сладость. Чтобы приготовить этот десерт без проблем, внимательно следите за медовой массой, чтобы она не пригорела, а для раскатывания используйте смоченные водой доску и скалку. Раскатывать козинаки нужно очень быстро, пока масса горячая.

Трюфели

469 ккал

30 мин + охлаждение

Для черного трюфеля
Сливки 33 % – 250 г
Темный шоколад – 260 г
Сливочное масло – 50 г
Ром или коньяк – 30 мл
Темный шоколад для глазирования
Какао-порошок – 60 г
Для молочного трюфеля
Сливки 33 % – 150 г
Молочный шоколад – 250 г
Сливочное масло – 25 г
Ореховая паста («Нутелла») – 50 г
Ликер «Амаретто» – 25 мл
Фундук – 200 г
Молочный шоколад для глазирования
Для белого трюфеля
Сливки 33 % – 250 г
Белый шоколад – 600 г
Сливочное масло – 25 г
Ликер «Малибу» – 25 г
Миндаль – 300 г
Белый шоколад для глазирования
Кокосовая стружка для обсыпки

В каждом случае сливки довести до кипения, залить ими шоколад и перемешать. Добавить масло (в молочном трюфеле также ореховую пасту), снова перемешать, влить алкоголь. Перемешать и охлаждать, пока масса слегка не застынет.

Переложить каждую шоколадную смесь в кондитерский мешок и отсадить небольшими порциями на лист пергамента. Убрать в холодильник на пару часов.

Темные трюфели: скатать в шарики, глазировать растопленным шоколадом и посыпать какао.

Молочные трюфели: скатать в шарики, обсыпать рубленым фундуком и глазировать молочным шоколадом.

Белые трюфели: воткнуть в каждую горку шоколадной

массы целый миндаль. После застывания скатать в шарики и посыпать оставшимся рубленым миндалем. Глазировать белым шоколадом и обвалять в кокосовой стружке.

Безе

194 ккал

1 ч 20 мин

Яичные белки – 4 шт.
Сахар – 120 г
Ванилин – 3 г
Яблочный уксус – 5 мл

Белки взбить с сахаром и ванилином в плотную пену, добавить уксус и продолжать взбивать до консистенции густой сметаны.

Выложить массу в кондитерский мешок и отсадить на противень пирожные нужного размера. Выпекать 50–60 минут при 120 °С. Охладить при комнатной температуре (лучше оставить на сутки, чтобы безе подсохло).

Перед подачей можно сбрызнуть безе растопленным шоколадом.

В переводе с французского «безе» (baiser) означает «поцелуй». На основе этого пирожного в 1930 г. был создан десерт, названный именем великой русской балерины Анны Павловой – торт-безе «Павлова». Сейчас это классика австра лийской кухни.

Варенья и джемы

Ягодное варенье с корицей, гвоздикой и ванилью

109 ккал

30 мин

Красное сухое вино – 250 мл
Апельсиновый сок – 500 мл
Сахар – 500 г
Корица – 4 палочки
Ваниль – 2 стручка
Гвоздика – 5 бутончиков
Кукурузный крахмал – 30 г
Ежевика – 250 г
Вишня – 500 г
Клубника – 250 г
Черника – 250 г
Малина – 250 г

В сотейник влить вино, добавить сок апельсина, сахар и специи, довести до кипения.

В кипящую смесь добавить крахмал и дать смеси загустеть, варить в течение 15 минут.

Добавить все ягоды. Довести до кипения и снять с огня. Перед подачей остудить.

Сливы с коньяком

119 ккал

25 мин + настаивание

Сливы – 750 г
Сахар – 525 г
Вода – 3 л
Гвоздика – 3 бутончика
Корица (в палочках) – 20 г
Коньяк – 100 мл

Сливы промыть, удалить косточки, залить сахарным раствором, добавить гвоздику и корицу, вскипятить и дать отстояться 2 дня в холодильнике.

Затем сок слить и проварить. Охладить, добавить коньяк и снова залить сливы раствором.

Разложить по стерилизованным банкам, плотно закрыть крышками. Хранить в темном прохладном месте.

Груши с медом и корицей

106 ккал

35 мин

Груши – 6 шт.
Вода – 50 мл
Мед – 60 г
Лимонный сок – 15 мл
Корица молотая – 1 ч. л.
Имбирь молотый – 1 ч. л.
Гвоздика – 4 бутончика
Соль

Груши помыть, нарезать на кусочки, выложить в кастрюлю. Добавить немного воды, мед, лимонный сок, соль по вкусу, корицу, имбирь и гвоздику. Довести содержимое кастрюли до кипения, убавить огонь и тушить примерно 10–15 минут (в зависимости от плотности груш), помешивая.

Готовые груши снять с огня, немного охладить и протереть через сито. Выложить в стеклянную банку и хранить в холодильнике до 6 месяцев.

Грушевый джем можно подать как холодным, так и горячим, в качестве соуса к свинине, курице и ветчине.

Джем из клюквы и яблок

341 ккал

40 мин

Яблоки (кислые) – 350 г
Сахар – 700 г
Вода – 150 мл
Клюква – 900 г
Тимьян – 5 г
Лимонный сок – 35 мл

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать на кубики, выложить в кастрюлю. Добавить сахар и воду, поставить на огонь и готовить 10–15 минут, пока яблоки не станут мягкими.

Добавить к яблокам клюкву, тимьян, лимонный сок и варить еще 5–8 минут.

Банки с крышками стерилизовать в кипятке 10 минут, выложить в них джем и закрыть крышками, остудить.

Виноградный джем

284 ккал

30 мин

Красный виноград – 1 кг
Сахар – 700 г
Лимон – 1/2 шт.

Каждую виноградину разрезать пополам, выложить виноград в сотейник и нагреть до появления сока.

Добавить к винограду сахар, нарезанный мелко лимон с кожурой и варить до мягкости лимонной кожуры.

Готовый джем протереть через сито, затем разложить по банкам и охладить.

Варенье из лимонов

289 ккал

40 мин

Лимоны – 1 кг
Сахар – 1,5 кг
Вода – 500 мл

Срезав с лимонов цедру, опустить их на 20 минут в кипяток, затем промыть холодной водой и нарезать дольками, осторожно удалив зерна.

В сотейнике из воды и сахара сварить прозрачный сироп и залить им подготовленные лимоны, дать остыть. Перелить в стерилизованные банки и закрыть крышками.

Малиновое варенье

297 ккал

50 мин + настаивание

Малина – 1 кг
Сахар – 1 кг

Малину перебрать, промыть и пересыпать сахаром. Оставить на пару часов, чтобы малина дала сок.

Варенье из малины варится в три этапа: – После того как малина даст сок, поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения. Снять с огня, снять пену и дать варенью настояться 2–3 часа. – Повторить процедуру и снова дать настояться. – В третий раз варенье варить 20–30 минут, чтобы оно немного уварилось. Снять пену и разлить по стерилизованным банкам, плотно закрыть крышками.

Малиновое варенье обязательно должно быть в шкафу с домашними заготовками, потому что это самое настоящее лекарство при простудах.

Варенье из арбузных корок

266 ккал

20 мин

Арбузные корки – около 2 кг
Лаймы – 2 шт.
Сахар – 1,5 кг
Вода – 1 л
Светлый ром или водка – 50 мл

Арбузные корки очистить от темной кожуры и красной мякоти, нарезать небольшими кубиками. Лаймы нарезать дольками.

Из сахара и воды сварить сироп и добавить в него дольки лайма.

Нарезанные арбузные корки залить горячим сиропом и варить на слабом огне до закипания.

Снять пену, добавить алкоголь, перемешать, разлить по чистым банкам и плотно закрыть крышками.